

咖啡文化丛书

C
O
F
F
E
E

品味咖啡

COFFEE CUPPING

高碧华 编著

中国宇航出版社

图书在版编目(CIP)数据

品味咖啡/高碧华 编著. —北京:中国宇航出版社, 2003. 9

(咖啡系列丛书/汪立波 编)

ISBN 7-80144-658-5

I. 品… II. 高… III. 咖啡—品鉴

IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 072970 号

出 版 行 **中国宇航出版社**

地 址 北京市阜成路 8 号 邮 编 100830
(010)68768548

网 址 www.caphbook.com / www.caphbook.com.cn

经 销 新华书店

发行部 (010)68371900 (010)88530478(传真)
(010)68768541 (010)68767294(传真)

零售店 读者服务部 北京宇航文苑
北京市阜成路 8 号 北京市海淀区海淀大街 31 号
(010)68371105 (010)62579190(传真)

承 印 北京中科印刷有限公司

版 次 2003 年 9 月第 1 版
2004 年 5 月第 2 次印刷

开 本 1 / 24

规 格 635 × 965

印 张 6

字 数 100 千字

书 号 ISBN 7-80144-658-5 / TS·002

定 价 36.00 元

本书如有印装质量问题可与发行部调换

本书旨在为读者提供品尝咖啡的方法。咖啡世界丰富多彩，每种原产地咖啡各有自己的特征。用这种方法可以作出较客观的评估。至于其他花式咖啡的品尝，也是以原产地咖啡为基础，书中不再作品尝说明。本书可用作：

1. 咖啡爱好者品评咖啡的基础指导
2. 咖啡店评估所用咖啡的品质
3. 咖啡店评估咖啡制作人员水平
4. 咖啡培训教材
5. 咖啡焙制公司对生豆供货的品质
测评及拼配结果的测评

本书作者为北京特质咖啡 (Specially Coffee)俱乐部负责人,现供职于北京高乐雅咖啡责任有限公司, 联系办法:

电话: (010)68767823 (010)68767823 转

传真: (010)68767495

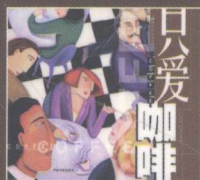
网址: www.gloriacoffee.com

电子邮件: support@gloriacoffee.com

咖啡系列



《开家咖啡馆》



《只爱咖啡》



《品味咖啡》

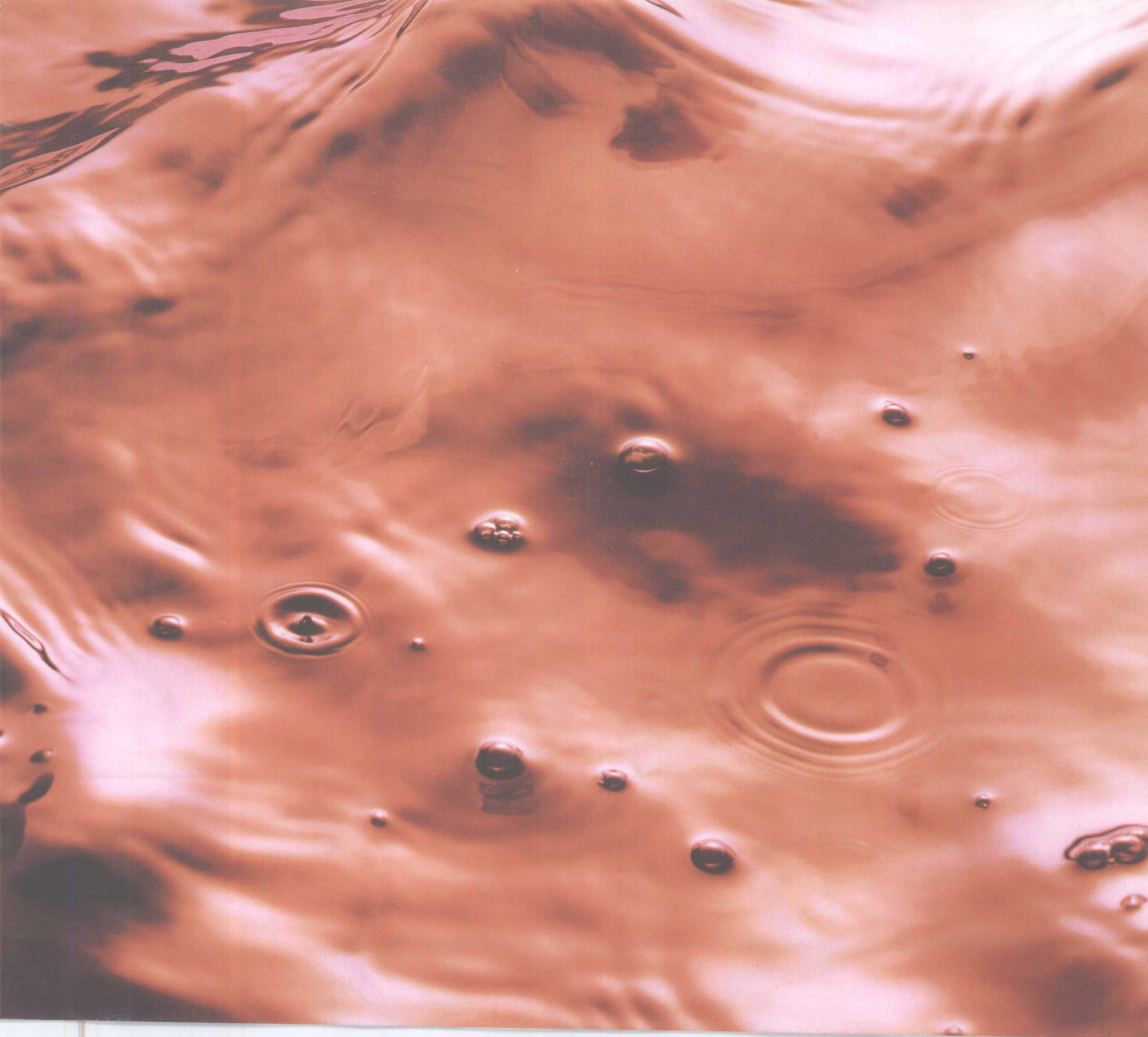
责任编辑 / 汪立波
美术设计 / 谭卫华

美丽的黑色颗粒.....

诱人的迷人香气.....

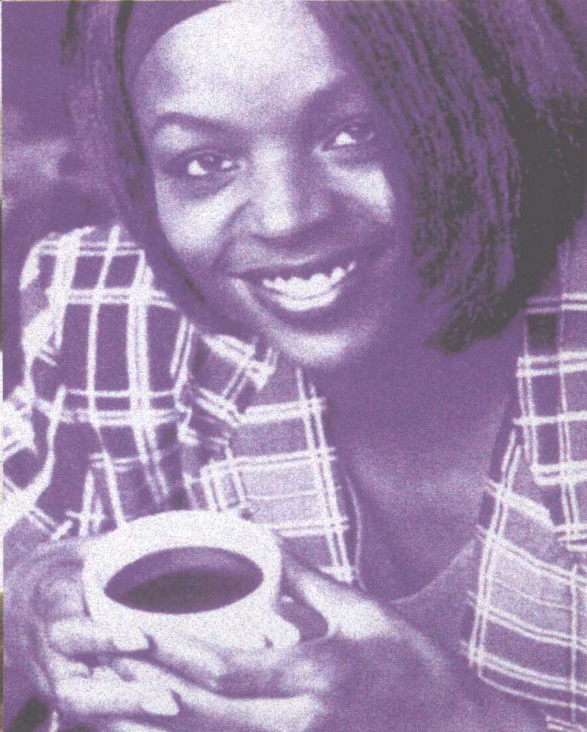
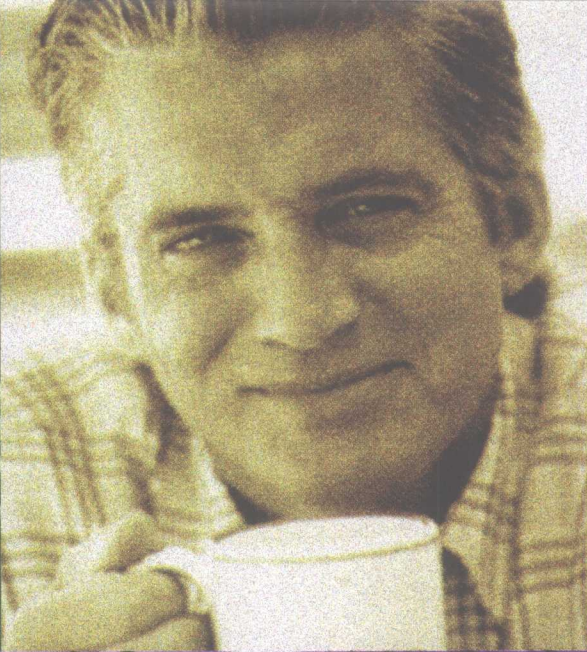
神秘的口感魅力.....

就是咖啡 _____











咖啡，饮不尽的风情万种



前言

咖啡作为饮品真正进入中国市场不过20年。优秀咖啡受人重视,也就是最近几年的事。与其他农副产品一样,咖啡豆因地域、气候、品种、种植条件的不同而呈现出丰富多彩的品味,也因不同的理解而产生五花八门的焙制、制作、饮用方法。人们从咖啡中找到不同的乐趣,丰富了生活的内容,由此诞生了咖啡一族及一批特质咖啡(Specialty Coffee)的倡导者和推崇者。

本书旨在为读者提供品尝咖啡的方法。咖啡世界丰富多彩,每种原产地咖啡各有自己的特征。用这种方法可以作出较客观的评估。至于其他花式咖啡的品尝,也是以原产地咖啡为基础,书中不再作品尝说明。本书可用作:

1. 咖啡爱好者品评咖啡的基础指导
2. 咖啡店评估所用咖啡的品质
3. 咖啡店评估咖啡制作人员水平
4. 咖啡培训教材
5. 咖啡焙制公司对生豆供货的品质测评及拼配结果的测评

美国特质咖啡协会(Specialty Coffee Association of America)成立于1982年。该协会致力于推广优质咖啡,组织了一批咖啡行业国际知名的专家和学者,对咖啡进行科学的分析和量化,并以感官为基础,总结并提出了一系列评估的方法和参数。

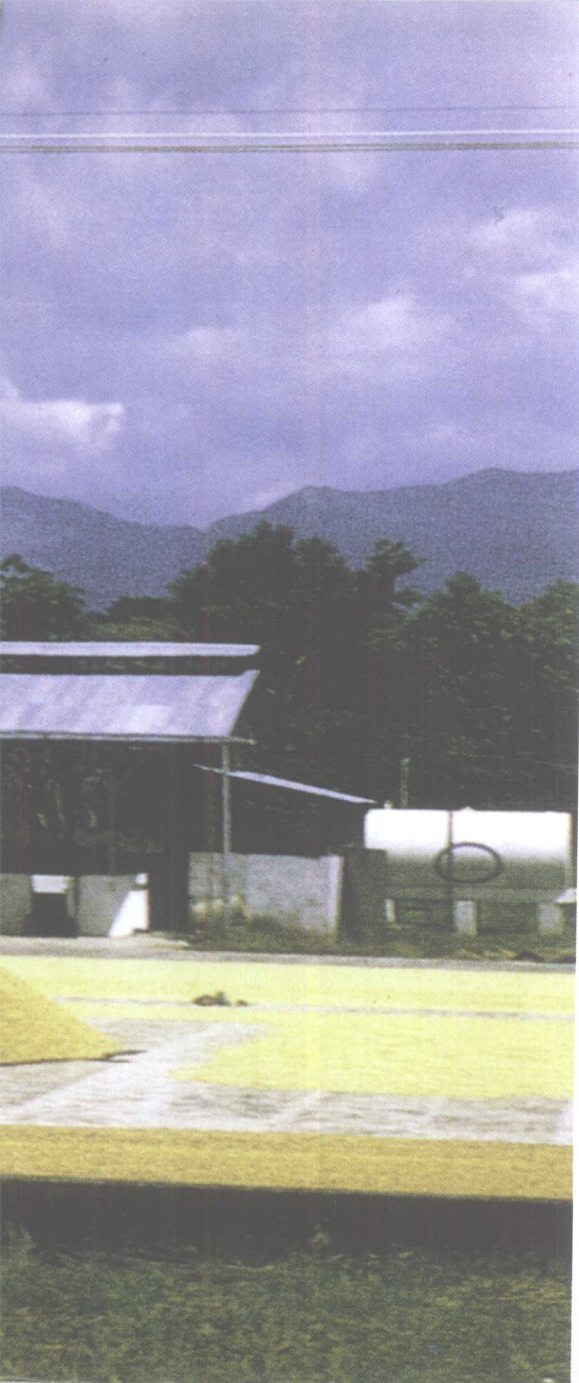
北京高乐雅咖啡有限责任公司的美国分公司与该协会主席泰德·林格(Ted Lingle)先生进行过多次交流,就许多概念的理解进行了澄清,并得到林格先生具体的技术指导。

意大利咖啡评估员国际学院(International Institute of Coffee Tasters)在几年前推出了一系列品尝意大利浓缩咖啡的培训资料。在与本公司进行技术交流时使用的意大利文资料,也已翻译成英文,可以为更广泛的人们所采用。另外,哥斯达黎加作为咖啡原产国,最近10年发展迅速,品控严格,有咖啡生产国中的“瑞士”之称。哥斯达黎加咖啡研究所(Instituto del Cafe de Costa Rica)也提供了大量的技术资料。

书中内容也参考了北京高乐雅咖啡有限责任公司在培训中编写的教材。其他参考资料见书后《参考书目》。

本书的第一章到第五章,为咖啡基础知识,着重介绍影响咖啡感官特征的因素。第六章到第九章,介绍美国特质咖啡协会的咖啡评估系统。针对品尝普通咖啡,我们建议采用美国评估系统,





使用的方法更具体和详细些。意大利浓缩咖啡大有席卷全球之势,其评估指标和评估方法与普通咖啡不同,第十章到第十五章,介绍意大利浓缩咖啡特殊的评估方法。读者可以依据不同目的进行选择。

写作本书,得到美国特质咖啡协会主席泰德·林格博士、美国 Knutsen 咖啡公司艾瑞娜(Erna)女士、意大利 Oro Caffè 焙制公司总裁斯特法努(Stefano)博士、哥斯达黎加咖啡研究所所长费尔南多(Fernando)先生等的大力帮助。成书过程中,得到许多国内同行的大力支持和鼓励,如北京盒子咖啡馆张峰先生、济南哈维咖啡公司朱羽先生、成都老树咖啡公司潘锋先生等。他们对优质咖啡孜孜不倦的追求是我们成书的动力。谨向他们表示深切的感谢和敬意。

国外咖啡研究持续了几百年,在我国,研究只是最近几年的事情,许多工作处于起步阶段,还有许多领域是盲点。希望有更多的人投入到切切实实的工作中来,任何不切实际的、误导性的行为都会阻碍咖啡行业的健康发展,都是不可取的。

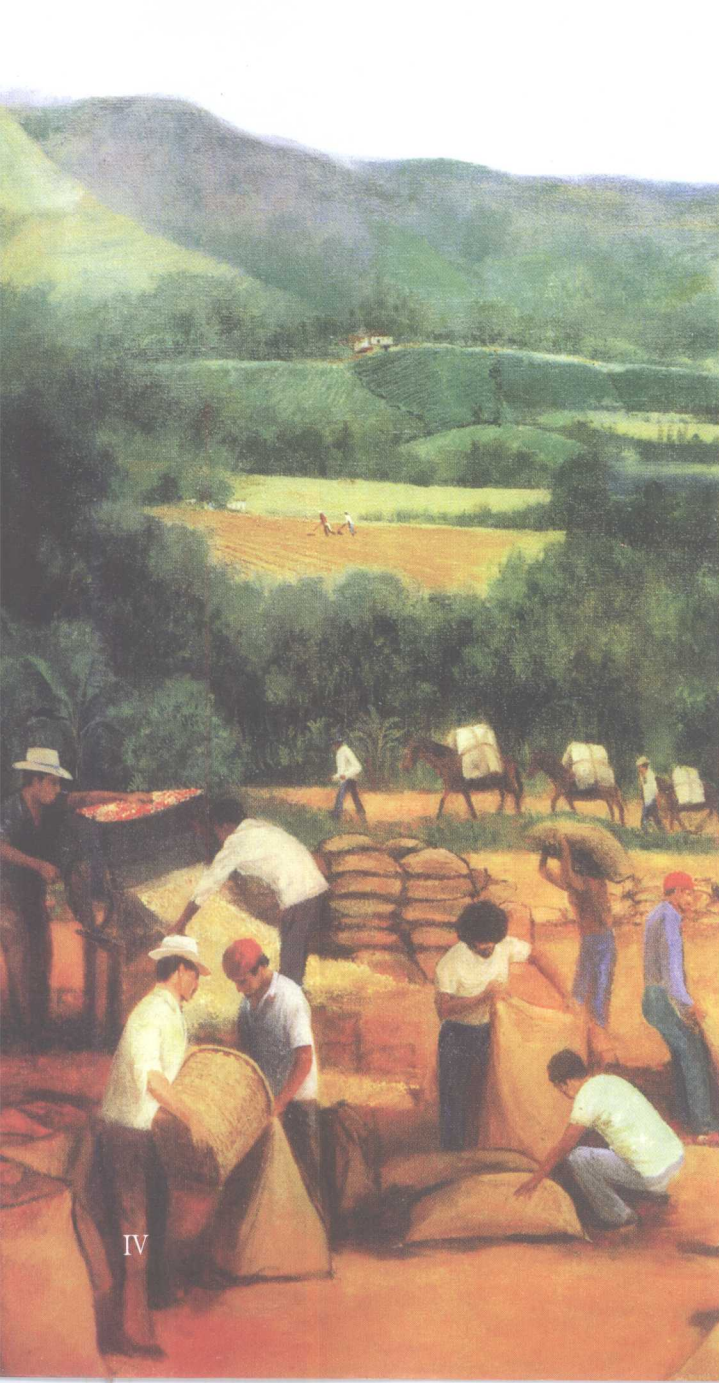
本书写作时北京正处于 SARS 疫情之中。我们深深感受到文明进步的生活方式是何等的重要。享受美好的生活是我们的渴望。深入、透彻地理解丰富多彩的咖啡,并藉此提升咖啡人的生活品味,是我们的追求。

至本书出版之时,尚无可供参考的中文技术材料。有许多词汇是第一次使用,在这些词汇旁边注有对应的英文词汇,希望读者能有一个正确的理解。作者学识浅薄,书中有不足之处敬请读者不吝赐教。

作者 谨志

2003年7月于北京





目录



前言

引言

第一章 影响咖啡味道的多种因素 3

第二章 从种子到咖啡果 5

原产地

从种子到咖啡果：如何影响到咖啡的香气

第三章 从咖啡果到咖啡豆 13

从咖啡果到咖啡豆：影响咖啡香气的因素

第四章 焙制及感官特征 19

第五章 包装 23

第六章 咖啡香味的感官评估 31





- 第一阶段 咖啡嗅觉
 - 咖啡香的描述
 - 嗅觉术语
- 第二阶段 咖啡味觉
 - 四种基础的咖啡味道
 - 六种一级的咖啡味道
 - 十二种二级的咖啡味道
 - 深度焙制的咖啡
 - 咖啡酸性
 - 味觉术语
- 第三阶段 咖啡口感



第七章 不良咖啡味 63

- 第一阶段 收获 / 干燥
- 第二阶段 储藏 / 陈化
- 第三阶段 焙制 / 焦糖反应
- 第四阶段 焙制后 / 变味
- 第五阶段 煮制后 / 保温
- 外部气味污染
- 水污染
- 有关不良咖啡味的术语

第八章 杯评方法 77

第九章 咖啡特征分级系统 85

第十章 浓缩咖啡评估的目标和条件 97

第十一章 浓缩咖啡评估 103

第十二章 浓缩咖啡评估工具—图卡 109

第十三章 浓缩咖啡评估指南 113

- 芳香油的视觉印象
- 嗅觉评估
- 味觉评估

第十四章 咖啡拼配对浓缩咖啡品质的影响 117

第十五章 浓缩咖啡机、咖啡磨粉机 119

技术术语

参考书目

